Cookware / Nádobí / Kochgeschirr
Batterie de cuisine / Pentolame / Batería de cocina
Trem de cozinha / Garnki / Riad / Посуда

Ultima

stainless steel 18/10



tescoma®

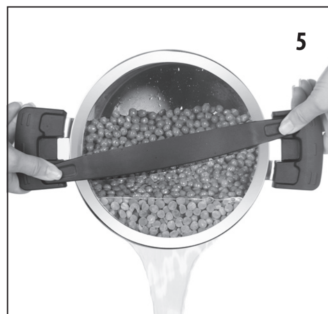
Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

CHARACTERISTICS

Luxurious kitchen cookware with a revolutionary system of steam control and straining. Unique glass-stainless steel covers with 3 working positions: **1. NO HOLE FOR STEAM** in order to reach boil quickly and warm up food while saving energy, **2. SMALL HOLE FOR STEAM** for comfortable cooking without overboiling and for straining vegetables cut into small pieces, **3. LARGE HOLE FOR STRAINING** potatoes and pasta and for intense cooking without overboiling. The covers can be placed in the grips; steam runs back into the vessel.

Made of high-grade stainless steel 18/10, cookware ULTIMA has solid grips of resistant plastic that do not burn if used properly. All the vessels have a scale for measuring out.

Cookware ULTIMA has an extra thick sandwich bottom. Heat is transferred from the cooker into the vessels continuously without variation and evenly throughout the bottom. Cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has excellent heat retaining properties, which economise on energy. The cooker can be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output. Food left in the vessels preserves its temperature for a long time.

Cookware ULTIMA is made to meet the demands of intense and prolonged use and the highest demands placed on healthy, comfortable and economic cooking.

Cookware ULTIMA is suitable for all types of cookers: gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.

DEEP POTS AND CASSEROLES ULTIMA

Four pluses for cooking

1. NO HOLE FOR STEAM

Reaching boil quickly and warming up food while saving energy

To reach boiling point quickly and to warm up food while saving energy, place the cover onto the vessel so that the protruding ends of the handle are directed to the — position on the grips of the vessel (pic. 1). Set the cooker to medium or higher output. When the generated steam begins to escape under the stainless steel rim of the cover, turn the cover to the = position or to the ⊏ position or reduce the heat output of the cooker (pic. 2, 3).

2. SMALL HOLE FOR STEAM

For comfortable cooking without overboiling and for straining vegetables cut into small pieces, beans, etc., place the cover onto the vessel so that the protruding ends of the handle are directed to the = position on the grips of the vessel (pic. 2).

Comfortable cooking without overboiling

Set the cooker to low or medium output; an amount of steam which is sufficient for comfortable cooking without overboiling will continuously escape through the small hole between the vessel and the cover.

Straining vegetables cut into small pieces

Firmly squeeze the protruding ends of the handle of the cover in the grips of the vessel and strain the finely cut vegetables, beans, etc. (pic. 5).

3. LARGE HOLE FOR STEAM

To strain potatoes, pasta, etc. and for intense cooking without overboiling, place the cover onto the vessel so that the protruding ends of the handle are directed to the ⊏ position on the grips of the vessel (pic. 3).

Straining potatoes, pasta

Firmly squeeze the protruding ends of the handle of the cover in the grips of the vessel and strain the potatoes, pasta, etc. (pic. 6).

Intense cooking without overboiling

Set the cooker to medium or higher output; an amount of steam which is sufficient for intense cooking without overboiling will continuously escape through the large hole between the vessel and the cover.

WARNING! For food that tends to create froth when cooked, such as pasta, stock, etc., set the output of the cooker to generate only a reasonable amount of foam.

WARNING! The stainless steel parts of the cookware can be hot; use protective kitchen aids for straining – oven mitt, heatproof mat, etc.

4. SETTING THE COVER ASIDE

Steam runs back into the vessel

Place the cover in the hole in the grip of the vessel during the cooking process; steam runs back into the deep pot or casserole (pic. 4).

SAUCEPAN ULTIMA

Four pluses for cooking

1. NO HOLE FOR STEAM

Reaching boil quickly and warming up food while saving energy.

To reach boiling point quickly and to warm up food while saving energy, place the cover onto the saucepan so that the protruding end of the handle of the cover with the − mark is directed to the long handle of the saucepan (pic. 7). Set the cooker to medium or higher output. Once the generated steam begins to escape under the stainless steel rim of the cover, turn the cover so that the protruding end of the handle of the cover with the = (pic. 8) mark is directed to the long handle of the saucepan, or reduce the heat output of the cooker.

2. HOLE FOR STEAM

Comfortable cooking without overboiling

For comfortable cooking without overboiling, place the cover onto the vessel so that the protruding end of the handle of the cover with the = mark is directed to the long handle of the saucepan (obr. 8). Set the cooker to low or medium output; an amount of steam which is sufficient for comfortable cooking without overboiling will continuously escape through the hole between the vessel and the cover.

3. SETTING UTENSILS ASIDE

Handle for setting kitchen utensils aside

Place the cooking spoon, ladle, etc. in the long handle of the saucepan during the cooking process (pic. 9).

4. SETTING THE COVER ASIDE

Steam runs back into the vessel

Place the cover in the hole in the grip of the vessel during the cooking process; steam runs back into the saucepan (pic. 10).

SETTING COOKER OUTPUT

When cooking in cookware ULTIMA, set the cooker to maximum only for the initial phase of cooking and allow only low or medium output further during the cooking process.

Switch the heat off in advance before the end of cooking to make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom.

Make sure that the size of the cooking range does not exceed the diameter of the bottom of the cookware and do not allow the flame to expand over the bottom – if this happens, the grips could burn or even suffer damage.

WARNING! Never heat empty cookware. When empty vessels or vessels with little content are heated on cookers over a long period of time, purple or brown stains might appear on the metal surfaces. These stains do not affect correct functioning, they do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

COOKWARE ULTIMA MAINTENANCE AND CARE

Wash and wipe dry thoroughly before first use. To permanently preserve good appearance, always cook in properly cleaned cookware!

Clean with normal detergents, never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. Cookware ULTIMA can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend CLINOX for excellent cleaning results. Cookware ULTIMA is **dishwasher safe.**

Leave excessively dirty cookware to soak in water or water with detergent.

Should white stains appear on the inside surface, use vinegar, a few drops of lemon or the special CLINOX stainless steel cleansing agent to clean. The stains are caused by mineral sediments present in water and their formation depends on the quality and hardness of local water. To prevent excessive formation of the white stains, always add salt only after the water starts boiling. The white stains do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

5-YEAR WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:
- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to **www.tescoma.com.**

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Luxusní kuchyňské nádobí s revolučním systémem regulace páry a cezení. Unikátní sklonerezové poklice se 3 pracovními polohami: **1. ŽÁDNÝ OTVOR PRO PÁRU** pro rychlé dosažení varu a ohřívání pokrmů s úsporou energie, **2. MALÝ OTVOR PRO PÁRU** pro komfortní vaření bez překypění a cezení nadrobno krájené zeleniny, **3. VELKÝ OTVOR PRO CEZENÍ** brambor, těstovin a pro intenzivní vaření bez překypění. Poklice lze odkládat do úchytů, pára stéká zpět do nádobí.

Nádobí ULTIMA vyrobené z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10 má masivní úchyty z odolného plastu, které při správném použití nepálí, všechny nádoby mají odměřovací stupnici.

Nádobí ULTIMA je opatřeno extra silným sendvičovým dnem. Teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna. Vaření je snazší, bez nežádoucího připalování.

Sendvičové dno má vynikající termoakumulační vlastnosti, které umožňují úsporu energie. Sporák je možné vypínat s předstihem před ukončením vaření, vaření probíhá i při nízkém výkonu sporáku. Pokrmy ponechané v nádobí si déle uchovají svou teplotu.

Nádobí ULTIMA je vyrobeno tak, aby vyhovělo nárokům na intenzivní a dlouhodobé používání a splňuje všechny požadavky kladené na zdravé, komfortní a úsporné vaření.

Nádobí ULTIMA je vhodné pro všechny typy sporáků: plynové, elektrické, sklokeramické i indukční.

HRNCE A KASTROLY ULTIMA

4 plusy pro vaření

1. ŽÁDNÝ OTVOR PRO PÁRU

Rychlé dosažení varu a ohřívání pokrmů s úsporou energie

Pro rychlé dosažení varu a ohřívání pokrmů s úsporou energie položte poklici na nádobu tak, aby přečnívající konce rukojeti směřovaly do pozice — na úchytech nádoby (obr. 1). Sporák nastavte na střední nebo vyšší výkon. Jakmile začne vznikající pára unikat pod nerezovým okrajem poklice, pootočte poklici do pozice = nebo do pozice ⚌ (obr. 2, 3), případně snižte výkon sporáku.

2. MALÝ OTVOR PRO PÁRU

Pro komfortní vaření bez překypění a cezení nadrobno krájené zeleniny, luštěnin apod. položte poklici na nádobu tak, aby přečnívající konce rukojeti směřovaly do pozice = na úchytech nádoby (obr. 2).

Komfortní vaření bez překypění

Sporák nastavte na nízký nebo střední výkon, dostatečné množství páry pro komfortní vaření bez překypění bude plynule odcházet malým otvorem mezi nádobou a poklicí.

Cezení nadrobno krájené zeleniny

Přečnívající konce rukojeti poklice přidržujte pevně přitisknuté v úchytech nádoby a nadrobno krájenou zeleninu, luštěniny apod. sceďte (obr. 5).

3. VELKÝ OTVOR PRO PÁRU

Pro cezení brambor, těstovin apod. a intenzivní vaření bez překypění položte poklici na nádobu tak, aby přečnívající konce rukojeti směřovaly do pozice ⚌ na úchytech nádoby (obr. 3).

Cezení brambor, těstovin

Přečnívající konce rukojeti poklice přidržujte pevně přitisknuté v úchytech nádoby a brambory, těstoviny apod. sceďte (obr. 6).

Intenzivní vaření bez překypění

Sporák nastavte na střední nebo vyšší výkon, dostatečné množství páry pro intenzivní vaření bez překypění bude plynule odcházet velkým otvorem mezi nádobou a poklicí.

POZOR! U pokrmů, při jejichž vaření vzniká pěna, např. těstovin, vývarů apod., upravte výkon sporáku tak, aby vznikalo pouze přiměřené množství pěny.

POZOR! Nerezové části nádobí mohou být horké, při cezení používejte kuchyňské ochranné pomůcky - rukavici, chňapku apod

4. ODKLÁDÁNÍ POKLICE

Pára stéká zpět do nádoby

V průběhu vaření odkládejte poklici do otvoru v úchytu nádoby, pára steče zpět do hrnce nebo kastrolu (obr. 4).

RENDLÍK ULTIMA

4 plusy pro vaření

1. ŽÁDNÝ OTVOR PRO PÁRU

Rychlé dosažení varu a ohřívání pokrmů s úsporou energie

Pro rychlé dosažení varu a pro ohřívání pokrmů s úsporou energie položte poklici na nádobu rendlíku tak, aby přečnívající konec rukojeti poklice se značkou — směřoval do dlouhé rukojeti rendlíku (obr. 7). Sporák nastavte na střední nebo vyšší výkon. Jakmile začne vznikající pára unikat pod nerezovým okrajem poklice, pootočte poklici tak, aby do dlouhé rukojeti rendlíku směřoval přečnívající konec rukojeti poklice se značkou = (obr. 8), případně snižte výkon sporáku.

2. OTVOR PRO PÁRU

Komfortní vaření bez překypění

Pro komfortní vaření bez překypění položte poklici na nádobu tak, aby přečnívající konec rukojeti poklice se značkou = směřoval do dlouhé rukojeti rendlíku (obr. 8). Sporák nastavte na nízký nebo střední výkon, dostatečné množství páry pro komfortní vaření bez překypění bude plynule odcházet otvorem mezi nádobou a poklicí.

3. ODKLÁDÁNÍ NÁŘADÍ

Rukojeť pro odkládání kuchyňského nářadí

Vařečku, naběračku apod. odkládejte během vaření do dlouhé rukojeti rendlíku (obr. 9).

4. ODKLÁDÁNÍ POKLICE

Pára stéká zpět do nádoby

V průběhu vaření odkládejte poklici do otvoru v úchytu nádoby, pára steče zpět do rendlíku (obr. 10).

NASTAVENÍ SPORÁKU

Při vaření v nádobí ULTIMA nastavte sporák na maximum **jen na počátku vaření,** potom pokračujte na nízký nebo střední výkon.

Sporák **vypínejte s předstihem** ještě před ukončením vaření, využívejte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádobí – v takovém případě mohou úchyty pálit, případně může dojít k jejich poškození.

POZOR! Prázdné nádobí nikdy nezahřívejte, při dlouhodobém přehřívání prázdných nebo nedostatečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zabarvení. Toto zabarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

ÚDRŽBA A PÉČE O NÁDOBÍ ULTIMA

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte a vytřete do sucha. Vařte vždy jen v dobře vyčištěném nádobí, jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale!

Nádobí čistěte běžnými čisticími prostředky, nikdy k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Nádobí ULTIMA lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí, jako ideální doporučujeme čisticí prostředek CLINOX. Nádobí ULTIMA **lze mýt v myčce na nádobí.**

Silně znečištěné nádobí nechte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádobí, čisticím prostředkem CLINOX. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením až do vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

5 ROKŮ ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 5 roků záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:
- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na **www.tescoma.com.**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

EIGENSCHAFTEN

Luxuriöses Kochgeschirr mit revolutionärem System für Dampfregulierung und Abseihen. Einzigartige Deckel aus Glas und Edelstahl mit 3 Arbeitspositionen: **1. KEIN DAMPFLOCH** zum schnellen Erzielen der Siedens und zum Erwärmen ohne Energieverlust, **2. KLEINES DAMPFLOCH** zum komfortablen Kochen ohne Risiko des Überkochens und zum Abseihen von fein gehackten Gemüsestücken, **3. GROSSES DAMPFLOCH ZUM ABSEIHEN** von Kartoffeln, Teigwaren usw. und zum intensiven Kochen ohne Risiko des Überkochens. Die Deckel können in die Griffe abgelegt werden, der kondensierte Dampf läuft ins Gefäß zurück.

Das aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl 18/10 hergestellte Kochgeschirr ULTIMA hat massive Griffe aus robustem Kunststoff, wobei die Griffe beim richtigen Gebrauch nicht heiß werden.

Das Kochgeschirr ULTIMA ist mit extra starkem Sandwich-Boden versehen. Die Wärme vom Kochherd wird ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergegeben. Das Kochen ist leichter, es kommt zu keinem unerwünschten Anbrennen.

Der Sandwich-Boden hat ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften, die zur Energieersparnis beitragen. Der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist, das Kochen erfolgt auch bei niedriger Leistung des Kochherdes. Die gekochten Lebensmittel bleiben im Kochgeschirr länger warm.

Bei der Herstellung des Kochgeschirrs ULTIMA werden die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung berücksichtigt und das Kochgeschirr erfüllt sämtliche Anforderungen auf gesundes, komfortables und sparendes Kochen.

Das Kochgeschirr ULTIMA ist für sämtliche übliche Herdarten geeignet – Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde.

TÖPFE UND KASSEROLLEN ULTIMA

4 Pluspunkte für das Kochen

1. KEIN DAMPFLOCH

Schnelles Erzielen des Siedens, Aufwärmen

Um den Siedepunkt schnell zu erreichen und die Gerichte ohne Energieverlust aufzuwärmen, ist der Deckel auf das Kochgefäß zu legen, wobei die Ränder des Deckelhaltegriffes zur Markierung — auf den Griffen des Kochgefäßes richtet (Abb. 1). Den Kochherd auf mittlere oder höhere Leistungsstufe einstellen. Beginnt der Dampf aus dem rostfreien Deckelrand zu entweichen, den Deckel zur Markierung = umdrehen, bzw. die Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten (Abb. 2, 3).

2. KLEINES DAMPFLOCH

Um komfortabel ohne Risiko des Überkochens zu kochen und die fein gehackten Gemüsestücke, Hülsenfrüchte usw. abzuseihen, ist der Deckel auf das Kochgefäß zu legen, wobei die Ränder des Deckelhaltegriffes zur Markierung = auf den Griffen des Kochgefäßes richtet (Abb. 2).

Komfortables Kochen ohne Risiko des Überkochens

Den Kochherd auf niedrige oder mittlere Leistungsstufe einstellen, genügende Menge des entweichenden Dampfes zum komfortablen Kochen ohne Risiko des Überkochens wird kontinuierlich durch die kleine zwischen dem Kochgefäß und dem positionierten Deckel entstandene Lücke entweichen.

Abseihen von fein gehackten Gemüsestücken

Die Ränder des Deckelhaltegriffes in den Griffen des Kochgefäßes fest andrücken und halten, fein gehackte Gemüsestücke, Hülsenfrüchte usw. abseihen (Abb. 5).

3. GROSSES DAMPFLOCH

Zum Abseihen von Kartoffeln, Teigwaren usw. und zum intensiven Kochen ohne Risiko des Überkochens ist der Deckel auf dem Kochgefäß zu legen, wobei die Ränder des Deckels zur Markierung = auf den Griffen des Kochgefäßes richten (Abb. 3).

Abseihen von Kartoffeln, Teigwaren

Die Ränder des Deckelhaltegriffes in den Griffen des Kochgefäßes fest andrücken und halten, fein gehackte Gemüsestücke, Hülsenfrüchte usw. abseihen (Abb. 6).

Intensives Kochen ohne Risiko des Überkochens

Den Kochherd auf mittlere oder höhere Leistungsstufe einstellen, genügende Menge des entweichenden Dampfes zum intensiven Kochen ohne Risiko des Überkochens wird kontinuierlich durch die große zwischen dem Kochgefäß und dem positionierten Deckel entstandene Lücke entweichen.

ACHTUNG! Beim Kochen der Speisen, bei deren Zubereitung Schaum entsteht – wie Teigwaren, Fleischbrühe usw., ist die Leistungsstufe des Kochherdes anzupassen, es soll nur angemessene Menge Schaum entstehen.

ACHTUNG! Die rostfreien Teile der Kochgefäße können heiß sein, Schutzmittel wie Ofenhandschuh, Topflappen usw. beim Abseihen verwenden.

4. ABLEGEN DES DECKELS

Dampf läuft ins Kochgefäß zurück

Beim Kochen den Deckel ins Loch im Griff des Kochgefäßes ablegen, der auf dem Deckel kondensierte Dampf läuft in den Topf, bzw. in die Stielkasserolle zurück (Abb. 4).

STIELKASSEROLLE ULTIMA

4 Pluspunkte für das Kochen

1. KEIN DAMPFLOCH

Schnelles Erzielen des Siedens und energiesparendes Aufwärmen

Um den Siedepunkt schnell zu erreichen und die Gerichte ohne Energieverlust aufzuwärmen, ist der Deckel auf die Stielkasserolle zu legen, wobei das Rand des Deckelhaltegriffes mit der Markierung — zum langen Griff der Stielkasserolle richtet (Abb.7). Den Kochherd auf mittlere oder höhere Leistungsstufe einstellen. Beginnt der Dampf aus dem rostfreien Deckelrand zu entweichen, den Deckel umdrehen, wobei das Rand des Deckelhaltegriffes mit der Markierung = (Abb. 8) zum langen Griff der Stielkasserolle richtet, bzw. die bzw. die Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten.

2. DAMPFLOCH

Komfortables Kochen ohne Risiko des Überkochens

Zum komfortablen Kochen ohne Risiko des Überkochens ist der Deckel auf dem Kochgefäß zu legen, wobei das Rand des Deckels mit der Markierung = zum langen Haltegriff der Stielkasserolle richtet auf den Griffen des Kochgefäßes richtet (Abb. 8).

Den Kochherd auf niedrige oder höhere Leistungsstufe einstellen, genügende Menge des entweichenden Dampfes zum komfortablen Kochen ohne Risiko des Überkochens wird kontinuierlich durch die zwischen dem Kochgefäß und dem positionierten Deckel entstandene Lücke entweichen.

3. ABLEGEN DER KÜCHENGERÄTE

Stielgriff zum Ablegen der Küchengeräte

Der Koch-, Schöpflöffel usw. können während des Kochvorgangs in den langen Stielgriff abgelegt werden (Abb. 9).

4. ABLEGEN DES DECKELS

Dampf läuft ins Kochgefäß zurück

Beim Kochen den Deckel ins Loch im Griff des Kochgefäßes ablegen, der auf dem Deckel kondensierte Dampf in die Stielkasserolle zurück (Abb. 10).

EINSTELLUNG DES KOCHHERDES

Beim Kochen im Kochgeschirr ULTIMA den Kochherd auf die max. Leistungsstufe nur am Anfang des Kochens einstellen, dann auf niedrige, max. mittlere Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten.

Den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist – die Wärmeleit-Eigenschaften des Sandwichboden Topfbodens werden damit ausgenutzt.

Richtige Größe der Kochplatte wählen, wobei der Durchmesser der Kochstelle sollte gleich oder kleiner als der Durchmesser des Topfbodens sein, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen – in diesem Fall werden die Griffe heiß, bzw. es kann zu ihrer Beschädigung kommen.

ACHTUNG! Das leere Kochgeschirr nie erhitzen, bei einer langzeitigen Überhitzung der leeren, bzw. ungenügend befüllten Kochgefäße kann die Oberfläche der Metallteile violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

WARTUNG UND PFLEGE UM DAS KOCHGESCHIRR ULTIMA

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr ULTIMA gründlich abspülen und trockenwischen. Ausschließlich im gut gereinigten Kochgeschirr kochen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden!

Das Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr ULTIMA kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Das Kochgeschirrset ULTIMA ist **spülmaschinenfest.**

Das stark verschmutzte Kochgeschirr im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

Hinweis! Treten im Kochgeschirr weiße Flecken auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr, mit Reinigungsmittel CLINOX reinigen. Es handelt sich um abgelagerte Mineralien und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Flecken wesentlich zu reduzieren, ist erst das siedende Wasser zu salzen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

5 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:
- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf na **www.tescoma.com.**

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUES

Batterie de cuisine de luxe avec un système révolutionnaire de régulation de la vapeur et de l'égouttage. Couvercles uniques en verre et en inox avec 3 positions de travail : **1. AUCUNE OUVERTURE POUR LA VAPEUR** pour une cuisson rapide et une réchauffe des plats sans perte d'énergie, **2. PETITE OUVERTURE POUR LA VAPEUR** pour une cuisson confortable sans débordement et pour un égouttage des légumes coupés en petits morceaux, **3. GRANDE OUVERTURE POUR L'EGOUTTAGE** des pommes de terre, des pâtes, et une cuisson intensive sans débordement. Il est possible de déposer le couvercle dans les prises, la vapeur condensée s'écoule de nouveau dans le récipient.

La batterie de cuisine ULTIMA, fabriquée en acier inoxydable de première qualité 18/10, est munie de prises massives en plastique résistant ne brûlant pas lors d'une utilisation correcte ; tous les récipients sont munis d'une échelle de graduation.

Les récipients ULTIMA sont munis d'un fond sandwich extra épais. La chaleur de la cuisinière est transmise progressivement à l'intérieur des récipients, sans interruption, et répartie de façon régulière sur toute la surface du fond. La cuisson est ainsi plus facile, sans que les aliments n'attachent.

Le fond sandwich possède une excellente capacité d'accumulation thermique, contribuant à une économie d'énergie. Il est possible d'éteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, celle-ci continue même avec une puissance réduite de la cuisinière. Les plats laissés dans le récipient gardent leur température plus longtemps.

La batterie de cuisine ULTIMA est fabriquée pour satisfaire aux exigences d'une utilisation intensive et de longue durée et convient parfaitement à la préparation des plats de manière saine, confortable et économique.

La batterie de cuisine ULTIMA convient pour tous les types de cuisinières : à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

COCOTTES ET CASSEROLES ULTIMA

4 avantages pour la cuisson

1. AUCUNE OUVERTURE POUR LA VAPEUR

Une cuisson rapide et une réchauffe des plats sans perte d'énergie

Pour cuire et réchauffer les plats rapidement, sans perte d'énergie, poser le couvercle sur le récipient de manière que les bords dépassants du manche soient orientés vers la position — sur les prises du récipient. Régler la cuisinière à la puissance moyenne ou plus élevée (img 1). Dès que la vapeur se forme et commence à s'échapper sous les bords en inox du couvercle, tourner le couvercle vers la position = ou la position = (img 2, 3), éventuellement baisser la puissance de la cuisinière.

2. PETITE OUVERTURE POUR LA VAPEUR

Pour une cuisson confortable sans débordement et pour un égouttage des légumes coupés en petits morceaux, des légumineuses, etc., poser le couvercle sur le récipient de manière que les bords dépassants du manche soient orientés vers la position = sur les prises du récipient (img 2).

Cuisson confortable sans débordement

Régler la cuisinière à la puissance faible ou moyenne, une quantité suffisante de vapeur va s'évacuer progressivement par la petite ouverture entre le récipient et le couvercle pour une cuisson confortable sans débordement.

Egouttage des légumes coupés en petits morceaux

Tenir les bords dépassants du manche du couvercle fermement fixés dans les prises du récipient et égoutter les légumes coupés en petits morceaux, les légumineuses, etc. (img 5).

3. GRANDE OUVERTURE POUR LA VAPEUR

Pour l'égouttage des pommes de terre, pâtes, etc. et une cuisson intensive sans débordement, poser le couvercle sur le récipient de manière que les bords dépassants du manche soient orientés vers la position = sur les prises du récipient (img 3).

Egouttage des pommes de terre, pâtes

Tenir les bords dépassants du manche du couvercle fermement fixés dans les prises du récipient et égoutter les pommes de terre, les pâtes, etc. (img 6).

Cuisson intensive sans débordement

Régler la cuisinière à la puissance moyenne ou plus élevée, une quantité suffisante de vapeur pour une cuisson intensive va s'évacuer progressivement par la grande ouverture entre le récipient et le couvercle.

ATTENTION ! Pour les plats dont la préparation entraîne la formation d'écume, par exemple les pâtes, bouillons, etc., régler la puissance de la cuisinière de manière que juste une quantité raisonnable de mousse se forme.

ATTENTION ! Les parties en inox des récipients peuvent devenir brûlantes, utiliser les équipements de protection – gant de cuisine, manique, etc.

4. DEPOT DU COUVERCLE

La vapeur s'écoule dans le récipient

Au cours de la cuisson, déposer le couvercle dans l'orifice de la prise du récipient, la vapeur condensée s'écoule de nouveau dans la cocotte ou dans la casserole (img 4).

PETITE CASSEROLE ULTIMA

4 avantages pour la cuisson

1. AUCUNE OUVERTURE POUR LA VAPEUR

Une cuisson rapide et une réchauffe des plats sans perte d'énergie

Pour cuire et réchauffer les plats rapidement, sans une perte d'énergie, poser le couvercle sur la petite casserole de manière que le bord dépassant du manche du couvercle avec la marque — soit orienté vers le manche long de la petite casserole (img 7). Régler la cuisinière à la puissance moyenne ou plus élevée. Dès que la vapeur se forme et commence à s'échapper sous les bords en inox du couvercle, tourner le couvercle de manière que le bord dépassant du manche du couvercle avec la marque = (img 8) soit orienté vers le manche long de la petite casserole, éventuellement baisser la puissance de la cuisinière.

2. OUVERTURE POUR LA VAPEUR

Cuisson confortable sans débordement

Pour une cuisson confortable sans débordement, poser le couvercle sur le récipient de manière que le bord dépassant du manche du couvercle avec la marque = soit orienté vers le manche long de la petite casserole (img 8). Régler la cuisinière à la puissance faible ou moyenne, une quantité suffisante de vapeur va s'évacuer progressivement par l'ouverture entre le récipient et le couvercle pour une cuisson confortable sans débordement.

3. DEPOT DES OUTILS DE CUISINE

Manche pour déposer les outils de cuisine

Au cours de la cuisson, il est possible de déposer une cuillère en bois, une louche, etc. dans le manche long de la petite casserole (img 9).

4. DEPOT DU COUVERCLE

La vapeur s'écoule dans le récipient

A cours de la cuisson, déposer le couvercle dans l'orifice de la prise du récipient, la vapeur condensée s'écoule de nouveau dans la petite casserole (img 10).

RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE

Pour la préparation des plats dans la batterie de cuisine ULTIMA, régler la cuisinière à la puissance maximale uniquement au début de la cuisson, continuer ensuite à la puissance minimale ou moyenne.

Eteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich.

Bien choisir la taille de la plaque ; le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de récipient, la flamme du brûleur ne doit jamais dépasser les bords du fond de récipient. Dans un tel cas, les prises peuvent devenir brûlantes et être endommagées.

ATTENTION ! Ne jamais chauffer un récipient à vide ; en cas de surchauffe prolongée des récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface de leurs parties métalliques. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité et l'innocuité des récipients, ne constitue pas un défaut de fabrication et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ULTIMA

Avant la première utilisation, laver soigneusement les récipients et les essuyer à sec. Cuisiner toujours dans des récipients bien nettoyés, ils garderont ainsi toujours leur aspect neuf !

Laver les récipients avec les produits de nettoyage courants, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques ou d'objets tranchants pour le nettoyage. Il est possible de nettoyer la batterie de cuisine ULTIMA avec les produits spéciaux pour le nettoyage des récipients en inox ; nous vous recommandons dans l'idéal le produit de nettoyage CLINOX. Les récipients ULTIMA peuvent être nettoyés **au lave-vaisselle.**

Faire tremper les récipients fortement encrassés dans l'eau ou dans une solution d'eau et de détergeant.

Si des dépôts blancs se forment à l'intérieur du récipient, nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec CLINOX, un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox. Il s'agit des sédiments minéraux présents dans l'eau et leur formation dépend des conditions locales et de la dureté de l'eau. Il est possible de limiter la formation des dépôts blancs de façon considérable en mettant le sel uniquement dans l'eau bouillante. Par ailleurs, les taches blanches ne limitent en aucun cas la fonctionnalité et l'innocuité du récipient, ne constituent pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

5 ANS DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :
- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur **www.tescoma.com.**

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver acquistato Tescoma. Se necessario, contattare il proprio rivenditore o direttamente Tescoma sul sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

Pentolame di alta qualità dotato di un innovativo sistema di controllo vapore e scolatura. Coperchi in vetro ed acciaio inox orientabili in 3 posizioni: **1. NESSUN FORO PER VAPORE** in modo da raggiungere velocemente il punto di ebollizione e scaldare gli alimenti risparmiando energia, **2. PICCOLO FORO PER VAPORE** per cucinare senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola e per scolare verdure tagliate in piccoli pezzi, **3. FORO GRANDE PER SCOLARE** patate e pasta e per cucinare gli alimenti intensamente senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola. Il coperchio può essere anche agganciato verticalmente alle impugnature laterali; il vapore condensato scorrerà direttamente all'interno del recipiente.

Prodotte in acciaio inossidabile 18/10, le impugnature sono in plastica resistente che non brucia se le pentole vengono utilizzate correttamente. Tutti i recipienti sono provvisti di una scala graduata interna.

Le pentole ULTIMA hanno un fondo sandwich extra spesso. Il calore viene trasferito dal piano cottura ai recipienti senza alcuna variazione e persino su tutto il fondo. Cucinare è più semplice evitando che gli alimenti brucino.

Il fondo sandwich consente di trattenere il calore in modo straordinario e ciò chiaramente consente di risparmiare energia. Il piano cottura può essere spento prima della fine del processo di cottura ed è possibile cucinare gli alimenti mantenendo persino la fiamma medio – bassa. Gli alimenti lasciati all'interno dei recipienti cottura mantengono a lungo la loro temperatura.

Le pentole ULTIMA sono prodotte per essere utilizzate in modo intenso e prolungato e per consentire un processo di cottura più semplice ed economico.

Le pentole ULTIMA sono adatte a tutti i tipi di piano cottura – gas, elettrico, vetroceramica ed induzione.

PENTOLE E CASSERUOLE ULTIMA

4 posizioni per cucinare

1. NESSUN FORO PER VAPORE

Raggiungere il punto di ebollizione velocemente e scaldare gli alimenti risparmiando energia

Per raggiungere velocemente il punto di ebollizione e scaldare gli alimenti senza sprecare inutilmente energia, posizionare il coperchio sul recipiente di cottura in modo tale che il manico sia allineato alle impugnature della pentola —. Impostare il piano cottura a media o alta potenza (pic. 1). Quando il vapore generato inizierà a fuoriuscire sotto il bordo d'acciaio del coperchio, girare il coperchio in posizione ═ o in posizione = (pic. 2, 3) oppure ridurre la potenza del piano cottura.

2. PICCOLO FORO PER VAPORE

Per cucinare senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola e per scolare verdure tagliate in piccoli pezzi, fagioli, ecc., posizionare il coperchio sul recipiente di cottura in modo tale che i lati del manico siano orientati in posizione ═ sulle impugnature del recipiente (pic. 2).

Per cucinare senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola

Impostare il piano cottura a bassa o media potenza; una quantità di vapore fuoriuscirà dalla fessura tra il recipiente ed il coperchio senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola.

Per scolare verdure tagliate in piccoli pezzi

Stringere saldamente le estremità del coperchio con le impugnature del recipiente e scolare le verdure tagliate a pezzi, fagioli, ecc. (pic. 5).

3. FORO GRANDE PER SCOLARE

Per scolare patate, pasta, ecc. e per cucinare intensamente senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola, posizionare il coperchio sul recipiente di cottura in modo tale che i lati del manico siano orientati in posizione = sulle impugnature del recipiente (pic. 3).

Scolare patate, pasta

Stringere saldamente le estremità del coperchio con le impugnature del recipiente e scolare patate, pasta, ecc. (pic. 6).

Cucinare intensamente senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola

Impostare il piano cottura a media o alta potenza; una quantità di vapore fuoriuscirà dalla fessura tra il recipiente ed il coperchio senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola.

ATTENZIONE! Con alimenti che tendono a schiumare in eccesso durante il processo di cottura, come pasta, brodo, ecc., impostare il piano cottura in modo tale che la quantità di schiuma sia sotto controllo.

ATTENZIONE! Le parti in acciaio inox delle pentole sono molto calde durante il processo di cottura; pertanto utilizzare presine, guanti da forno, ecc. durante la scolatura degli alimenti.

4. AGGANCIARE IL COPERCHIO LATERALMENTE

Il vapore condensato scorre direttamente all'interno del recipiente

Inserire la parte terminale del manico del coperchio nell'impugnatura della casseruola; il vapore condensato del coperchio scorrerà direttamente all'interno della pentola o casseruola senza correre il rischio di sporcare il piano cottura (pic. 4).

CASSERUOLA 1 MANICO ULTIMA

4 posizioni per cucinare

1. NESSUN FORO PER VAPORE

Raggiungere il punto di ebollizione velocemente e scaldare gli alimenti risparmiando energia

Per raggiungere velocemente il punto di ebollizione e scaldare gli alimenti senza sprecare inutilmente energia, posizionare il coperchio sul recipiente di cottura in modo tale che il manico sia allineato alle impugnature della casseruola — (pic. 7). Impostare il piano cottura a media o alta potenza. Quando il vapore generato inizierà a fuoriuscire sotto il bordo d'acciaio del coperchio, girare il coperchio in posizione = (pic. 8) oppure ridurre la potenza del piano cottura.

2. FORO PER VAPORE

Cucinare senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola

Per cucinare senza correre il rischio che l'acqua di cottura fuoriesca dalla pentola e per scolare verdure tagliate in piccoli pezzi, fagioli, ecc., posizionare il coperchio sul recipiente di cottura in modo tale che i lati del manico siano orientati in posizione = sulle impugnature del recipiente (pic. 8).

3. APPOGGIARE GLI UTENSILI SUL MANICO

Un utensile come un cucchiaione, mestolo, frusta, ecc può essere appoggiato lungo il manico della casseruola durante il processo di cottura (pic. 9).

4. AGGANCIARE IL COPERCHIO LATERALMENTE

Il vapore condensato scorre direttamente all'interno del recipiente

Inserire la parte terminale del manico del coperchio nell'impugnatura della casseruola; il vapore condensato del coperchio scorrerà direttamente all'interno della casseruola senza correre il rischio di sporcare il piano cottura (pic. 10).

REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO COTTURA

Durante il processo di cottura con le pentole ULTIMA, impostare alla massima potenza il piano cottura solo nella prima parte iniziale del processo di cottura ed abbassare l'intensità nella parte finale.

Spegnere in anticipo il fornello prima di terminare il processo di cottura per sfruttare al meglio le proprietà di ritenzione termica del fondo sandwich extra spesso della pentola.

Verificare che la dimensione dei fornelli non ecceda oltre il diametro del fondo delle pentole ed assicurarsi che la fiamma non si espanda oltre il fondo – se ciò dovesse accadere, i manici della pentola potrebbero rovinarsi così come anche la superficie esterna.

ATTENZIONE! Non preriscaldare mai le pentole vuote. Quando le pentole vuote o contenenti un po' di alimenti vengono scaldate a lungo sul piano cottura, potrebbero apparire all'interno di esse delle macchie di color viola o marrone. Queste macchie non compromettono comunque il normale funzionamento delle pentole e non sono pericolose per la salute; pertanto non possono essere considerate oggetto di reclamo.

PENTOLAME ULTIMA CURA E MANUTENZIONE

Lavare ed asciugare la pentola accuratamente prima del primo utilizzo. Per preservare a lungo l'aspetto della pentola, cucinare sempre gli alimenti in recipienti puliti!

Pulire con normali detergenti, non utilizzare mai sostanze aggressive, prodotti chimici o oggetti affilati. Le pentole ULTIMA possono essere pulite utilizzando speciali detergenti specifici per l'acciaio – raccomandiamo l'utilizzo di CLINOX per ottenere risultati eccellenti. Le pentole ULTIMA sono **lavabili in lavastoviglie.**

Lasciare in ammollo in acqua con del detergente le pentole eccessivamente sporche.

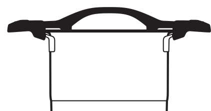
Se delle macchie di color bianco dovessero apparire all'interno delle pentole, utilizzare dell'aceto, gocce di limone o il detergente CLINOX specifico per il trattamento dell'acciaio per rimuoverle. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua. Per prevenire la formazione delle macchie bianche, aggiungere il sale solo dopo che l'acqua ha iniziato il processo di ebollizione. Le macchie non compromettono comunque il funzionamento della pentola e non sono pericolose per la salute; pertanto non possono essere considerate oggetto di reclamo.

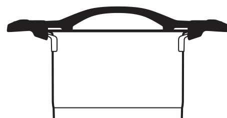
GARANZIA 5 ANNI

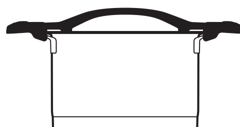
A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 5 anni dalla data di acquisto.

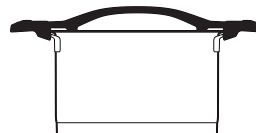
La garanzia non copre i seguenti difetti:
- causati da un utilizzo improprio e non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un urto, caduta o mal maneggiamento
- causati da riparazioni non autorizzate o da alterazioni apportate al prodotto.

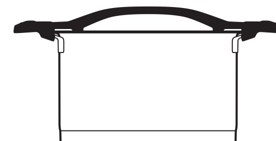
In caso di reclami giustificati contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio; per l'elenco completo consultare il sito web **www.tescoma.com.**

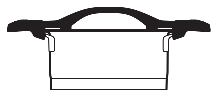

2,0 l ⌀ 16 cm

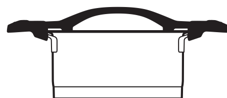

3,0 l ⌀ 18 cm

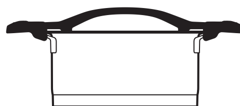

4,0 l ⌀ 20 cm

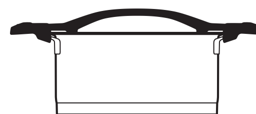

5,5 l ⌀ 22 cm

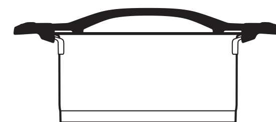

7,0 l ⌀ 24 cm

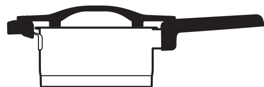

1,5 l ⌀ 16 cm


2,0 l ⌀ 18 cm


3,0 l ⌀ 20 cm


4,0 l ⌀ 22 cm


5,0 l ⌀ 24 cm


1,5 l ⌀ 16 cm

Ask for the complete ULTIMA product range at your retailer
Kompletní sortiment výrobků ULTIMA žádejte u svého prodejce
Das komplette Sortiment der Produktreihe ULTIMA erhalten Sie bei Ihrem Händler
L'assortiment complet ULTIMA est disponible chez votre revendeur habituel
Richiedere al proprio rivenditore di fiducia tutte le informazioni in merito alla gamma ULTIMA
Pregunte por la línea completa ULTIMA a su proveedor
Peça informações sobre a linha completa dos artigos ULTIMA no seu revendedor
Informacje o pełnym asortymencie wyrobów ULTIMA można uzyskać u sprzedawcy naszych produktów
Kompletný sortiment výrobkov ULTIMA žiadajte u svojho predajcu
Полный ассортимент изделий ULTIMA спрашивайте у своего продавца

Le felicitamos por adquirir este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor contacte con su distribuidor o con Tescoma en www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

Lujosa batería de cocina con un revolucionario sistema de control de vapor y colado. Tapa de acero inoxidable y vidrio única con 3 posiciones de trabajo: **1. SIN Orificio PARA EL VAPOR** con el fin de alcanzar el punto de ebullición rápidamente y calentar la comida con ahorro de energía, **2. PEQUEÑO Orificio PARA EL VAPOR** para una cocción confortable sin exceso de ebullición y para escurrir verduras cortadas en trozos pequeños, **3.Orificio GRANDE PARA ESCURRIR** patatas y pasta y para cocinar de forma intensa sin exceso de ebullición. La tapa puede apoyarse en el asa; el vapor condensado corre de nuevo hacia el recipiente.

Fabricado en acero inoxidable de alta calidad 18/10, las baterías ULTIMA tienen asas sólidas de plástico resistente que no queman si se usan adecuadamente. Todos los recipientes tienen escala para medir.

Las baterías ULTIMA tienen un fondo sandwich extra grueso. El calor se transmite desde la placa al recipiente continuamente sin variación y de forma uniforme a través del fondo. Cocinar es más fácil, sin los indeseados quemados.

El fondo sandwich tiene excelentes propiedades de retención de calor, que ahorran energía. La placa puede apagarse antes de terminar la cocción y la olla continua siendo eficiente incluso si se elige una temperatura baja. Los alimentos en los recipientes conservan la temperatura durante un largo periodo de tiempo.

La batería ULTIMA está fabricada para satisfacer las necesidades de un uso intenso y prolongado y las más altas exigencias de la cocina saludable, cómoda y económica.

La batería ULTIMA es adecuada para todo tipo de cocinas: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

CAZOS Y CACEROLAS ULTIMA

Cuatro ventajas para cocinar

1. SIN ORIFICIO PARA EL VAPOR

Alcanzar el punto de ebullición rápidamente y calentar la comida mientras ahorra energía

Para llegar al punto de ebullición rápidamente y calentar alimentos mientras ahorra energía, colocar la tapa en el recipiente de forma que los extremos que sobresalen del mango estén en dirección a la posición — en las asas del recipiente. Seleccionar de media a alta la temperatura de la placa (pic. 1). Cuando el vapor generado comience a salir comenzará a salir bajo el anillo de acero inoxidable de la tapa, girar la tapa a la posición = o a la posición = (pic. 2, 3) o reducir la potencia de calor en la placa.

2. PEQUEÑO ORIFICIO PARA EL VAPOR

Para una cocción confortable sin exceso de ebullición y para escurrir verduras cortadas en trozos pequeños, lentejas, etc. colocar la tapa en el recipiente de forma que los extremos que sobresalen del mango estén en dirección a la posición = en las asas del recipiente (pic. 2).

Cocción confortable sin exceso de ebullición.

Seleccionar la temperatura baja o media en la placa; una cantidad de vapor suficiente para una cocción confortable sin exceso de ebullición saldrá continuamente a traves del orificio pequeño entre el recipiente y la tapa.

Escurrir verduras cortadas en trozos pequeños, lentejas, etc.

Apretar firmemente los extremos salientes del mango de la tapa en las asas del recipiente y escurrir las verduras finamente cortadas, habichuelas, etc. (pic. 5).

3. ORIFICIO GRANDE PARA COLAR

Para colar patatas, pasta, etc. y para una cocción intensa sin exceso de ebullición, colocar la tapa en el recipiente de forma que los extremos salientes del mango estén en dirección a la posición = de las asas del recipiente (pic. 3).

Para escurrir patatas, pasta

Apretar firmemente los extremos salientes del mango de la tapa en las asas del recipiente y escurrir las patatas, pasta, etc. (pic. 6).

Cocina intensa sin exceso de ebullición

Seleccionar la temperatura baja o media en la placa; una cantidad de vapor suficiente para una cocción intensa sin exceso de ebullición saldrá continuamente a través del orificio grande entre el recipiente y la tapa.

CUIDADO! Para alimentos con tendencia a crear espuma cuando se cocina, como la pasta, caldos, etc., seleccionar la temperatura de la placa para generar solo una cantidad razonable de espuma.

CUIDADO! Las partes de acero inoxidable del utensilio de cocina pueden estar calientes; utilizar ayudas de protección de cocina para colar – manoplas, agarradores, etc.

4. APOYAR LA TAPA

Colocar la tapa en el orificio en el asa del recipiente durante el proceso de cocción; el vapor corre de nuevo hacia el fondo de la olla o cacerola (pic. 4).

CAZO ULTIMA

Cuatro ventajas para cocinar

1. SIN ORIFICIO PARA EL VAPOR

Alcanzar el punto de ebullición rápidamente y calentar la comida mientras ahorra energía

Para llegar al punto de ebullición rápidamente y calentar alimentos mientras ahorra energía, colocar la tapa en el cazo de forma que los extremos que sobresalen del mango de la tapa con la marca — este en dirección al mango largo del cazo (pic. 7). Seleccionar de media a alta la temperatura de la placa. Cuando el vapor generado comience a salir bajo el anillo de acero inoxidable de la tapa, girar la tapa de forma que los extremos que sobresalen del mango de la tapa con la marca ═ (pic. 8) estén en dirección al mango largo del cazo, o reducir la potencia de calor en la placa.

2. ORIFICIO PARA EL VAPOR

Cocción confortable sin exceso de ebullición

Para una cocción confortable sin exceso de ebullición, colocar la tapa en el recipiente de forma que los extremos que sobresalen del mango de la tapa con la marca ═ estén en dirección al mango largo del cazo (pic. 8). Seleccionar de baja a media la temperatura de la placa; una cantidad de vapor suficiente para una cocción confortable sin exceso de ebullición saldrá continuamente a través del orificio entre el recipiente y la tapa.

3. APOYAR LOS UTENSILIOS

Mango para apoyar los utensilios de cocina

Colocar el cucharón, el cazo, etc. en el mango largo del cazo durante el proceso de cocción (pic. 9).

4. APOYAR LA TAPA

El vapor corre de nuevo hacia el recipiente

Colocar la tapa en el orificio en el asa del recipiente durante el proceso de cocción; el vapor corre de nuevo hacia el cazo (pic. 10).

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA PLACA

Al cocinar en baterías de cocina ULTIMA, seleccionar la temperatura al máximo solo para la fase inicial de la cocción y fijar solo baja o media temperatura durante el proceso de cocción.

Apagar el calor antes del final de la cocción para hacer uso de las propiedades de retención de calor del fondo sandwich.

Asegurarse de que el tamaño del quemador no excede el diámetro del fondo del recipiente y no permitir que la llama se expanda por fuera del fondo – si esto ocurre, las asas podrían quemarse o sufrir daños.

CUIDADO! Nunca calentar recipientes vacíos. Cuando los recipientes vacíos o recipientes con poco contenido se calientan en placas durante un periodo largo de tiempo, manchas púrpuras o marrones pueden aparecer en la superficie metálica. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento, estas no representan un daño para la salud o defecto y no pueden ser reclamados.

BATERÍA ULTIMA MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Lavar y secar completamente antes del primer uso. Para conservar permanentemente una buena apariencia, cocinar siempre en recipientes limpios!

Limpiar con detergentes normales, nunca utilizar sustancias agresivas, químicas u objetos cortantes. Los recipientes de cocina ULTIMA se pueden limpiar utilizando agentes especiales para acero inoxidable – recomendamos CLINOX para un excelente resultado de limpieza. La batería ULTIMA es **apta para lavavajillas.**

Dejar la batería en remojo si está excesivamente sucia o en agua con detergente.

En caso de aparición de manchas blancas en la superficie interior, utilizar vinagre, gotas de limón o CLINOX agente especial limpiador de acero inoxidable. Las manchas son causadas por sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y dureza del agua local. Para prevenir la formación excesiva de manchas blancas, añadir siempre la sal solo después de que el agua empiece a hervir. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de los recipientes de cocina y no son peligrosas para la salud. Como tal no representan un defecto y no pueden ser reclamadas.

GARANTÍA DE 5 AÑOS

Un periodo de garantía de 5 años se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:
- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones en el producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en **www.tescoma.com.**

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessitar, por favor contacte o seu representante ou a Tescoma em www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

Luxuoso trem de cozinha com um revolucionário sistema de controlo de vapor e escorredor. Tampas únicas em vidro e aço inoxidável com 3 posições de funcionamento: **1. SEM ABERTURA PARA VAPOR** para cozinhar de forma a atingir o ponto de fervura rapidamente e aquecer os alimentos com poupança de energia, **2. ABERTURA PEQUENA PARA VAPOR** para cozinhar comodamente sem ferver em demasia e coar os legumes cortados em pedaços pequenos, **3. ABERTURA GRANDE PARA COAR** batatas, massa, etc., e para cozinhados intensos sem ferver em demasia. A tampa pode ser colocada nas asas, o vapor escorre directamente para o interior do recipiente.

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de excelente qualidade, o trem ULTIMA tem pegas de plástico resistente que não queimam se usado correctamente. Todos os tachos e panelas têm uma escala para medição.

Os tachos e panelas ULTIMA possuem um fundo (sandwich) extra grosso. O calor é transferido do fogão para os recipientes continuadamente sem variação e de maneira uniforme através do fundo. Cozinhar é mais fácil, sem cozinhados queimados indesejados.

O fundo sandwich tem excelentes propriedades de retenção, o que economiza energia. O fogão pode ser apagado antes do final da cozedura, permanecendo eficiente mesmo a baixa temperatura. Os alimentos mantidos no tacho preservam a temperatura por longos períodos de tempo.

Os tachos e panelas ULTIMA vão ao encontro das exigências para cozinhar de forma saudável, comoda e económica e para uso intenso e prolongado.

O trem ULTIMA é adequado para todo o tipo de fogões: gás, eléctricos, vitro-cerâmicos e indução.

TACHOS E PANELAS ULTIMA

Quatro vantagens para cozinhar

1. SEM ABERTURA PARA VAPOR

Atingir o ponto de fervura rapidamente e aquecer os alimentos poupando energia

Para alcançar o ponto de fervura rapidamente e para aquecer alimentos sem perda de energia, coloque a tampa no tacho com a pega virada para a posição — nas asas do recipiente (fig. 1). Cozinhe a média ou alta temperatura. Quando o vapor começar a sair por baixo do aro de aço inoxidável da tampa, vire a tampa para a posição ═ ou para a posição ⚌ (fig. 2, 3) ou reduza a temperatura.

2. ABERTURA PEQUENA PARA VAPOR

Para cozinhar comodamente sem ferver em demasia e sem deixar verter a água e coar os legumes cortados em pedaços pequenos, leguminosas, etc., coloque a tampa no tacho com a pega virada para a posição ═ nas asas do recipiente (fig. 2).

Cozinhar comodamente sem ferver em demasia

Cozinhe a média ou baixa temperatura. A quantidade certa de vapor vai saindo continuamente através da abertura entre a tampa e o recipiente, o que permite cozinhar sem deixar ferver em demasia e não verter água para fora.

Coar os legumes cortados em pedaços pequenos

Pressione com firmeza a pega da tampa com as asas do recipiente para poder coar os legumes cortados, etc. (fig. 5).

3. ABERTURA GRANDE PARA COAR

Para coar batatas, massa, etc., e para cozinhados intensos sem ferver em demasia, coloque a tampa no tacho com a pega virada para a posição ⚌ nas asas do recipiente (fig. 3).

Coar batatas, massa

Pressione com firmeza a pega da tampa com as asas do recipiente para poder coar as batatas, massas, etc. (fig. 6).

Cozinhados intensos sem ferver em demasia

Cozinhe a média ou alta temperatura. A quantidade certa de vapor vai saindo continuamente através da abertura entre a tampa e o recipiente, o que permite cozinhar sem deixar ferver em demasia e não verter água para fora.

AVISO! Para alimentos que têm tendência a criar espuma quando cozinhados, como a massa, caldos, etc., cozinhe à temperatura adequada de forma a fazer o mínimo de espuma possível.

AVISO! As partes em aço inoxidável podem estar quentes. Use protecção para coar – luvas e pegas de cozinha, etc.

4. COLOCAÇÃO DA TAMPA DE LADO

O vapor volta para dentro do recipiente.

Coloque a tampa de lado na ranhura da asa do recipiente durante o processo de cozedura. O vapor escorre directamente para o interior do recipiente (fig. 4).

CAÇAROLA ULTIMA

Quatro vantagens para cozinhar

1. SEM ABERTURA PARA VAPOR

Atingir o ponto de fervura rapidamente e aquecer os alimentos poupando energia

Para alcançar o ponto de fervura rapidamente e para aquecer alimentos sem perda de energia, coloque a tampa no recipiente com a pega virada para a posição — no cabo longo da caçarola (fig. 7). Cozinhe a média ou alta temperatura. Quando o vapor começar a sair por baixo do aro de aço inoxidável da tampa, vire a tampa para a posição = (fig. 8) ou reduza a temperatura.

2. ABERTURA PARA VAPOR

Cozinhar comodamente sem ferver em demasia

Para cozinhar comodamente sem ferver em demasia e sem deixar verter a água, coloque a tampa no recipiente com a pega virada para a posição = no cabo longo da caçarola (fig. 8). Cozinhe a média ou baixa temperatura. A quantidade certa de vapor vai saindo continuamente através da abertura entre a tampa e o recipiente, o que permite cozinhar sem deixar ferver em demasia e não verter água para fora.

3. COLOCAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE LADO

Cabo para colocar os utensílios de cozinha

Coloque a colher ou espatula, etc. de lado no cabo do recipiente durante o processo de cozedura (fig. 9).

4. COLOCAÇÃO DA TAMPA DE LADO

O vapor volta para dentro do recipiente.

Coloque a tampa de lado na ranhura do cabo do recipiente durante o processo de cozedura. O vapor escorre directamente para o interior do recipiente (fig. 10).

POTÊNCIA DO FOGÃO

Quando cozinhar nos tachos e panelas ULTIMA, ligue o fogão no máximo apenas numa fase inicial e diminua para média e baixa potência durante o processo de cozedura.

Desligue o fogão antes de acabar a cozedura para usufruir das propriedades de retenção de calor do fundo sandwich.

Assegure-se que o tamanho do fundo do tacho ou panela não excede o diâmetro do disco do fogão e não permita que a chama seja maior que o fundo do recipiente – se isto acontecer, as asas podem queimar ou ficarem danificadas.

AVISO! Nunca aqueça tachos ou panelas vazios. Quando os tachos vazios ou com pouco conteúdo são aquecidos em fogões por um longo período, podem aparecer manchas avermelhadas ou castanhas na superfície. Estas manchas não afectam o bom funcionamento, não são consideradas defeito e não podem ser reclamadas.

MANUTENÇÃO DOS TACHOS E PANELAS ULTIMA

Lavar e secar antes da primeira utilização. Para preservar uma boa aparência, cozinhe sempre em tachos e panelas bem lavados!

Lave com detergentes da louça normais, nunca use substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. Os tachos e panelas ULTIMA podem ser limpos com produtos específicos para aço inoxidável – recomendamos CLINOX para obter resultados de limpeza excelentes. Os tachos e panelas ULTIMA podem ir à máquina de lavar louça.

Deixe os tachos de molho em água com detergente da louça quando estiverem excessivamente sujos.

Se aparecerem manchas brancas na superfície interior, use vinagre, gostas de limão ou o produto de limpeza de aço inoxidável CLINOX para limpar. As manchas podem ser causadas pelos sedimentos minerais da água e a sua formação depende da qualidade da água local. Para prevenir a formação excessiva de manchas brancas, adicione o sal sempre depois de a água começar a ferver. As manchas brancas não afectam o bom funcionamento dos tachos e não são perigosas para a saúde, não são consideradas defeito e não podem ser reclamadas.

5 ANOS DE GARANTIA

Este produto tem uma garantia de 5 anos desde a data da sua aquisição.

A garantia nunca cobre defeitos:
- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultados de impacto, queda ou má utilização
- derivados de reparações não autorizadas ou alterações ao produto.

No caso de reclamação justificada, por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma. Pode consultar a lista no site **www.tescoma.com.**

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem strony www.tescoma.pl.

CHARAKTERYSTYKA

Luksusowe garnki z rewolucyjnym systemem regulacji pary oraz cedzenia. Unikalne pokrywki, wykonane ze szkła i stali nierdzewnej, posiadają 3 tryby pracy: **1. BRAK OTWORU DO ODPOROWADZANIA PARY** umożliwiający szybkie doprowadzenie do wrzenia oraz podgrzewanie potraw bez utraty energii, **2. MAŁY OTWÓR DO ODPROWADZANIA PARY** umożliwiający gotowanie bez ryzyka wykipienia oraz cedzenie pokrojonych warzyw, **3. DUŻY OTWÓR DO CEDZENIA** ziemniaków, makaronu oraz do intensywnego gotowania bez ryzyka wykipienia. Pokrywki można odkładać na uchwytach, dzięki czemu skroplona para ścieknie z powrotem do garnka.

Garnki ULTIMA zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10. Garnki posiadają masywne uchwyty wykonane z wytrzymałego plastiku, które przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie. Wszystkie garnki posiadają miarkę.

Garnki ULTIMA posiadają wytrzymałe trójwarstwowe dno. Ciepło z kuchenki jest płynnie przekazywane do wnętrza garnka, stopniowo i równomiernie po całej jego powierzchni. Gotowanie jest łatwe, bez niepożądanego przypalania.

Dno wielowarstwowe ma doskonałe właściwości termoakumulacyjne umożliwiające oszczędność energii. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed zakończeniem gotowania. Gotowanie przebiega nawet na kuchence ustawionej na niższą moc. Jedzenie pozostawione w garnku dłużej zachowuje swoje ciepło.

Garnki ULTIMA zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom intensywnego i długiego użytkowania. Spełniają wszystkie wymogi zdrowego, komfortowego i oszczędnego gotowania.

Garnki ULTIMA są odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych i indukcyjnych.

GARNKI ULTIMA

Cztery zalety gotowania

1. BRAK OTWORU DO ODPOROWADZANIA PARY

Szybkie doprowadzenie do wrzenia oraz podgrzewanie potraw bez utraty energii.

Aby szybko doprowadzić do wrzenia i podgrzania pokarmów bez utraty energii należy położyć pokrywkę na garnku tak, aby wystające końce rękojeści pokrywy były skierowane do pozycji — na uchwytach garnka (rys.1). Kuchenkę należy nastawić na średnią lub wysoką moc. Po osiągnięciu temperatury wrzenia, powstała para zacznie wydobywać się spod krawędzi pokrywki. Wtedy należy przekręcić pokrywkę do pozycji = lub = (rys. 2, 3) ewentualnie można zmniejszyć moc kuchenki.

2. MAŁY OTWÓR DO ODPROWADZANIA PARY

Aby gotować bez ryzyka wykipienia lub powoli odcedzić pokrojone warzywa itp. należy położyć pokrywkę na garnku tak, aby wystające końce rękojeści pokrywy były skierowane do pozycji = na uchwytach garnków (rys. 2).

Gotowanie bez ryzyka wykipienia

Kuchenkę należy nastawić na niską lub średnią moc. Para będzie stopniowo uchodzić przez mały otwór między garnkiem a pokrywą.

Cedzenie pokrojonych warzyw

Wystające końce rękojeści pokrywy należy mocno przytrzymać przy uchwytach garnka, a następnie cedzić drobno pokrojone warzywa, warzywa strączkowe itd. (rys. 5).

3. DUŻY OTWÓR DO CEDZENIA

W celu cedzenia ziemniaków, makaronu itp. oraz intensywnego gotowania bez ryzyka wykipienia należy położyć pokrywkę na garnku tak, aby wystające końce rękojeści pokrywy były skierowane do pozycji = na uchwytach garnków (rys. 3).

Cedzenie ziemniaków, makaronu

Wystające końce rękojeści pokrywy należy mocno przytrzymać przy uchwytach garnka, a następnie cedzić ziemniaki, makaron itd. (rys. 6).

Intensywne gotowanie bez ryzyka wykipienia

Kuchenkę należy nastawić na średnią lub wysoką moc. Para będzie stopniowo uchodzić przez duży otwór między garnkiem a pokrywą.

UWAGA! Podczas gotowania niektórych produktów powstaje piana, np. makaronu, wywaru itp., dlatego należy nastawić kuchenkę tak, aby powstawała tylko niewielka ilość piany.

UWAGA! Stalowe części garnków mogą być gorące, podczas cedzenia należy używać rękawic kuchennych, łapek itp.

4. ODKŁADANIE POKRYWKI

Skroplona para ścieknie z powrotem do garnka

Podczas gotowania można odłożyć pokrywę na uchwyt, dzięki czemu para ścieknie z powrotem do rondelka (rys. 4).

RONDELEK ULTIMA

Cztery zalety gotowania

1. BRAK OTWORU DO ODPOROWADZANIA PARY

Szybkie doprowadzenie do wrzenia oraz podgrzewanie potraw bez utraty energii

Aby szybko doprowadzić do wrzenia i podgrzania pokarmu bez utraty energii należy położyć pokrywkę na rondelku tak, aby wystające końce rękojeści pokrywy były skierowane do pozycji — do długiej rękojeści rondelka (rys. 7). Kuchenkę należy nastawić na średnią lub wysoką moc. Po osiągnięciu temperatury wrzenia, powstała para zacznie wydobywać się spod krawędzi pokrywki. Wtedy należy przekręcić pokrywkę tak, aby do długiej rękojeści rondelka był skierowany wystający koniec rękojeści pokrywy do pozycji = (rys. 8), ewentualnie można zmniejszyć moc kuchenki.

2. OTWÓR DO ODPROWADZANIA PARY

Wygodne gotowanie bez ryzyka wykipienia

Aby gotować bez ryzyka wykipienia należy położyć pokrywkę na garnku tak, aby wystający koniec rękojeści pokrywy był skierowany do pozycji = na długiej rękojeści rondelka (rys. 8). Kuchenkę należy nastawić na niską lub średnią moc. Para będzie stopniowo uchodzić przez otwór między garnkiem a pokrywą.

3. ODKŁADANIE AKCESORIÓW KUCHENNYCH

Rękojeść służąca do odkładania akcesoriów kuchennych.

Podczas gotowania do długiej rękojeści rondelka można odkładać łyżkę, chochlę, itp. (rys. 9).

4. ODKŁADANIE POKRYWKI

Skroplona para ścieknie z powrotem do garnka

Podczas gotowania można odłożyć pokrywę na uchwyt, dzięki czemu para ścieknie z powrotem do rondelka (rys. 10).

NASTAWIENIE KUCHENKI

Podczas gotowania w garnkach ULTIMA należy nastawić kuchenkę na maksymalną moc tylko na początku gotowania, następnie należy gotować na niskim ogniu, maksymalnie na średniej mocy kuchenki.

Kuchenkę należy wyłączyć jeszcze przed zakończeniem gotowania, w ten sposób zostaną wykorzystane właściwości termoakumulacyjne dna wielowarstwowego.

Należy wybrać odpowiednią wielkość palnika, średnica palnika musi być taka sama lub mniejsza niż średnica dna garnka. Płomień nigdy nie powinien być większy niż krawędzie dna garnka- w przeciwnym przypadku uchwyty mogą się nagrzewać i parzyć, ewentualnie może dojść do ich uszkodzenia.

UWAGA! Nigdy nie należy podgrzewać pustych garnków. Podczas długiego podgrzewania pustych lub niedostatecznie pełnych garnków mogą pojawić się na powierzchni metalowych części garnka fioletowe lub brązowe przebarwienia. Zabarwienie to nie wpływa na funkcjonalność garnków, nie jest też szkodliwe dla zdrowia, nie jest wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA GARNKÓW ULTIMA

Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Należy gotować zawsze w dobrze umytych garnkach, tylko w ten sposób można zachować ich dobry wygląd!

Garnki należy czyścić tradycyjnymi środkami do mycia, nigdy nie należy używać do mycia agresywnych płynów, środków chemicznych czy ostrych przedmiotów. Garnki ULTIMA należy czyścić specjalnymi środkami do mycia naczyń ze stali nierdzewnej, jako idealny polecamy środek do mycia CLINOX. Garnki ULTIMA można myć w **zmywarce do naczyń.**

Mocno zabrudzone garnki należy pozostawić do odmoczenia w wodzie lub w roztworze wody z płynem do naczyń.

Jeśli wewnątrz garnka pojawią się białe plamy można je wyczyścić octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub specjalnym środkiem do mycia naczyń ze stali nierdzewnej, środkiem czyszczącym CLINOX. Białe plamy to osady mineralne zawarte w wodzie, a ich powstawanie uzależnione jest od warunków lokalnych oraz od twardości wody. Powstawanie białych plam można zdecydowanie ograniczyć wsypując sól dopiero do wrzącej wody. Białe plamy w żadnym stopniu nie ograniczają funkcjonalności produktu, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą produktu oraz nie są podstawą do reklamacji.

GWARANCJA 5- LETNIA

Na produkt udzielana jest 5- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:
- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją obsługi,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie **www.tescoma.com.**

Blahoželáme k zakúpeniu výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenú našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

CHARAKTERISTIKA

Luxusný kuchynský riad s revolučným systémom regulácie pary a cedenia. Unikátna sklonerezová pokrievka s 3 pracovnými polohami:, **1. ŽIADNY OTVOR NA PARU** pre rýchle dosiahnutie varu a ohrievanie pokrmov s úsporou energie **2. MALÝ OTVOR NA PARU** pre komfortné varenie bez prekypenia a cedenia nadrobno krájanej zeleniny, **3. VELKÝ OTVOR NA CEDENIE** zemiakov, cestovín a pre intenzívne varenie bez prekypenia. Pokrievku možno odkladať do úchytov, para steká späť do riadu.

Riad ULTIMA vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10 má masívne úchytky z odolného plastu, ktoré pri správnom použití nepália, všetky nádoby majú odmeriavaciu stupnicu.

Riad ULTIMA je vybavený extra silným sendvičovým dnom. Teplo zo sporáku je odovzdávané dovnútra nádob plynulo, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiaduceho pripaľovania.

Sendvičové dno má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti, ktoré umožňujú úsporu energie. Sporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením varenia, varenie prebieha aj pri nízkom výkone sporáka. Pokrmy ponechané v riade si dlhšie uchovajú svoju teplotu.

Riad ULTIMA je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na intenzívne a dlhodobé používanie a spĺňa všetky požiadavky kladené na zdravé, komfortné a úsporné varenie.

Riad ULTIMA je vhodný pre všetky typy sporákov: plynové, elektrické, sklokeramické aj indukčné.

HRNCE A KASTRÓLY ULTIMA

4 plusy pre varenie

1. ŽIADNY OTVOR NA PARU

Rýchle dosiahnutie varu a ohrievania pokrmov s úsporou energie

Pre rýchle dosiahnutie varu a ohrievania pokrmov s úsporou energie položte pokrievku na nádobu tak, aby prečnievajúce konce rukoväte smerovali do pozície — na úchytoch nádoby (obr. 1). Sporák nastavte na stredný alebo vyšší výkon. Akonáhle začne vznikajúca para unikať pod nerezovým okrajom pokrievky, pootočte pokrievku do pozície ═ alebo do pozície ⚌ (obr. 2, 3), prípadne znížte výkon sporáku.

2. MALÝ OTVOR NA PARU

Pre komfortné varenie bez prekypenia a cedenie nadrobno krájanej zeleniny, strukovín apod. položte pokrievku na nádobu tak, aby prečnievajúce konce rukoväte smerovali do pozície ═ na úchytoch nádoby (obr. 2).

Komfortné varenie bez prekypenia

Sporák nastavte na nízky alebo stredný výkon, dostatočné množstvo pary pre komfortné varenie bez prekypenia bude plynule odchádzať malým otvorom medzi nádobou a pokrievkou.

Cedenie nadrobno krájanej zeleniny

Prečnievajúce konce rukoväte pokrievky pridržujte pevne pritisknuté v úchytoch nádoby a nadrobno krájanú zeleninu, strukoviny apod. sceďte (obr. 5).

3. VEĽKÝ OTVOR NA PARU

Na cedenie zemiakov, cestovín apod. a intenzívne varenie bez prekypenia položte pokrievku na nádobu tak, aby prečnievajúce konce rukoväte smerovali do pozície ⚌ na úchytoch nádoby (obr. 3).

Cedenie zemiakov, cestovín

Prečnievajúce konce rukoväte pokrievky pridržujte pevne pritisknuté v úchytoch nádoby a zemiak, cestoviny apod. sceďte (obr. 6).

Intenzívne varenie bez prekypenia

Sporák nastavte na stredný alebo vyšší výkon, dostatočné množstvo pary pre intenzívne varenie bez prekypenia bude plynule odchádzať veľkým otvorom medzi nádobou a pokrievkou.

POZOR! U pokrmov, pri ktorých varením vzniká pena, napr. cestovín, vývarov apod., upravte výkon sporáku tak, aby vznikalo iba primerané množstvo peny.

POZOR! Nerezové časti riadu môžu byť horúce, pri cedení používajte kuchynské ochranné pomôcky - rukavicu, chňapku apod.

4. ODKLADANIE POKRIEVKY

Para steká späť do nádoby

V priebehu varenia odkladajte pokrievku do otvoru v úchyte nádoby, para stečie späť do hrnca alebo

kastrólu (obr. 4).

RAJNICA ULTIMA

4 plusy pre varenie

1. ŽIADNÝ OTVOR NA PARU

Pre rýchle dosiahnutie varu a ohrievania pokrmov s úsporou energie.

Pre rýchle dosiahnutie varu a ohrievania pokrmov s úsporou energie položte pokrievku na nádobu rajnice tak, aby prečnievajúci koniec rukoväti pokrievky so značkou ━ smeroval do dlhej rukoväti rajnice (obr. 7). Sporák nastavte na stredný alebo vyšší výkon. Akonáhle začne vznikajúca para unikať pod nerezovým okrajom pokrievky, pootočte pokrievku tak, aby do dlhej rukoväti rajnice smeroval prečnievajúci koniec rukoväti pokrievky so značkou = (obr. 8), prípadne znížte výkon sporáku.

2. OTVOR NA PARU

Komfortné varenie bez prekypenia

Pre komfortné varenie bez prekypenia položte pokrievku na nádobu tak, aby prečnievajúci koniec rukoväti pokrievky so značkou = smeroval do dlhej rukoväti rajnice (obr. 8). Sporák nastavte na nízky alebo stredný výkon, dostatočné množstvo pary pre komfortné varenie bez prekypenia bude plynule odchádzať otvorom medzi nádobou a pokrievkou.

3. ODKLADANIE NÁRADIA

Rukoväť na odkladanie kuchynského náradia

Varešku, naberačku apod. odkladajte počas varenia do dlhej rukoväti rajnice (obr. 9).

4. OKLADANIE POKRIEVKY

Para steká späť do nádoby

V priebehu varenia odkladajte pokrievku do otvoru v úchyte nádoby, para stečie späť do rajnice (obr. 10).

Nastavenie sporáku

Pri varení v riade ULTIMA nastavte sporák na maximum len na začiatku varenia, potom pokračujte na nízky alebo stredný výkon.

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačné vlastnosti sendvičového dna.

Volte správnu veľkosť platničky, priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáku nesmie nikdy presahovať okraje dna náradia – v takom prípade môžu úchytky páliť, prípadne môže dôjsť k ich poškodeniu.

POZOR! Prázdne náradie nikdy nezahrievajte, pri dlhodobom prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených nádob sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O RIAD ULTIMA

Pred prvým použitím riadu dôkladne umyte a vytrite do sucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvalo!

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy k čisteniu nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad ULTIMA možno čistiť špeciálnymi prostriedkami pre čistenie nerezového riadu, ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX. Riad ULTIMA možné umývať **v umývačke na riad.**

Silne znečistený riad nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom.

Ak sa objavia vo vnútri riadu biele usadeniny, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad, čistiacim prostriedkom CLINOX. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorenie je závislé na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzíte solením až do variacej vody. Biele škvrny nijako neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

5 ROKOV ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 5 rokov záruka, začína dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:
- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom k použitiu
- závady boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektorom zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com.**

Поздравляем вас с приобретением данного продукта компании Tescoma. Благодарим за покупку продукции Tescoma. При необходимости связывайтесь с вашим розничным продавцом либо компанией Tescoma на www.tescoma.com.

ОПИСАНИЕ

Превосходная кухонная посуда с революционной системой регулировки пара и сцеживания. Уникальные крышки изготовлены из стекла и нержавеющей стали с 3 рабочими позициями. **1. ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПАРА ЗАКРЫТО** – быстрое закипание и подогрев пищи с экономией энергии. **2. НЕБОЛЬШОЕ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПАРА** – удобное приготовление пищи без выкипания жидкости через край, а также для сцеживания жидкости даже при мелконарезанных овощах. **3. БОЛЬШОЕ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЦЕЖИВАНИЯ** – для быстрого приготовления пищи без выкипания жидкости через край, сцеживания жидкости из картофеля или макаронных изделий. Снятую крышку можно поместить на ручку таким образом, чтобы конденсат стекал обратно в кастрюлю.

Посуда ULTIMA изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/10, оснащена массивными ручками, изготовленными из прочного пластика, которые при правильном использовании не обжигают. Все кастрюли оснащены мерной шкалой.

Посуда ULTIMA оснащена очень прочным дном „сэндвич". Тепло от плиты передается во внутрь посуды непрерывно и равномерно по всему дну. Можно легко приготовить пищу без нежелательного пригорания.

Дно „сэндвич" обладает отличными свойствами аккумулирования тепла, которые позволяют экономить энергию. Плиту можно выключить перед завершением приготовления пищи, блюда довариваются даже при низкой мощности плиты. Блюда, оставленные в скороварке, дольше сохраняют свою температуру.

Посуда ULTIMA удовлетворяет требованиям интенсивного и длительного использования. Отвечает всем требованиям здорового, комфортного и экономичного приготовления пищи.

Посуда ULTIMA подходит для всех типов плит – газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

КАСТРЮЛИ ULTIMA

4 преимущества для приготовления пищи

1. ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПАРА ЗАКРЫТО

Быстрое закипание и подогрев пищи с экономией энергии

Для того, чтобы быстро вскипятить или подогреть пищу с экономией энергии необходимо закрыть кастрюлю крышкой таким образом, чтобы выступающие концы ручек крышки

были направлены в положение — на ручках кастрюли (рис. 1). Установите среднюю или высокую мощность плиты. Как только появившийся пар будет выходить из-под края крышки, поверните крышку в положение = или в положение = (рис. 2, 3), в случае необходимости уменьшите мощность плиты.

2. НЕБОЛЬШОЕ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПАРА

Для удобного приготовления пищи без выкипания жидкости через край, а также для сцеживания жидкости даже при мелконарезанных овощах, бобовых культурах и т. п., закройте кастрюлю крышкой так, чтобы выступающие концы ручек были направлены в положение = на ручках кастрюли (рис. 2).

Удобное приготовление пищи без выкипания

Установите плиту на низкую или среднюю мощность, пар в необходимом колличестве будет выходить через небольшое отверстие между кастрюлей и крышкой (рис. 2).

Сцеживание жидкости даже при мелконарезанных овощах, бобовых культурах

Выступающие концы ручек крышки держите плотно прижатыми к ручкам кастрюли, сцедите жидкость из мелконарезанных овощей, бобовых культур и т. п. (рис. 5).

3. БОЛЬШОЕ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЦЕЖИВАНИЯ

Для сцеживания жидкости из картофеля, макаронных изделий и т. п., а также быстрого приготовления пищи без выкипания жидкости через край, закройте кастрюлю крышкой так, чтобы выступающие концы ручек крышки были направлены в положение = на ручках кастрюли (рис. 3).

Сцеживание жидкости из картофеля, макаронных изделий

Выступающие концы ручек крышки держите плотно прижатыми к ручкам кастрюли, сцедите жидкость из картофеля, макаронных изделий и т. п. (рис. 6).

Быстрое приготовление пищи без выкипания

Установите среднюю или высокую мощность плиты, пар в необходимом колличестве без выкипания будет быстро выходить через большое отверстие между кастрюлей и крышкой.

ВНИМАНИЕ! При приготовлении таких продуктов, как макаронные изделия, бульоны и т. д., поднимается пена. Установите мощность плиты таким образом, чтобы образовывалось только небольшое количество пены.

ВНИМАНИЕ! Металлические части посуды могут быть горячими. При сцеживании жидкостей используйте кухонные защитные принадлежности – варежки, прихватки и т. д.

4. ОТКИДЫВАНИЕ КРЫШКИ

Конденсат стекает обратно в кастрюлю

В процессе приготовления пищи крышку поместите в отверстие на ручке кастрюли, так конденсат стечет обратно в кастрюлю (рис. 4).

КОВШ ULTIMA

4 преимущества для приготовления пищи

1. ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПАРА ЗАКРЫТО

Быстрое закипание и подогрев пищи с экономией энергии

Для быстрого кипячения или подогрева пищи с экономией энергии закройте ковш крышкой таким образом, чтобы выступающий конец ручки крышки с отметкой — был направлен на длинную ручку ковша (рис. 7). Установите среднюю или высокую мощность плиты. Как только появившийся пар будет уходить из-под края крышки, поверните крышку таким образом, чтобы выступающий конец ручки крышки с отметкой = (рис. 8) был направлен на длинную ручку ковша, в случае необходимости уменьшите мощность плиты.

2. ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПАРА ОТКРЫТО

Удобное приготовление пищи без выкипания

Для удобного приготовления пищи без выкипания жидкости через край закройте ковш крышкой таким образом, чтобы выступающий конец ручки крышки с отметкой = был направлен на длинную ручку ковша (рис. 8). Установите низкую или среднюю мощность плиты. Для удобного приготовления пищи пар в необходимом колличестве будет выходить через небольшое отверстие между ковшом и крышкой.

3. ПОМЕЩЕНИЕ КУХОННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ

На ручку ковша можно помещать кухонные инструменты

Ложку, половник и т. п. во время приготовления пищи кладите на длинную ручку ковша (рис. 9).

4. ОТКИДЫВАНИЕ КРЫШКИ

Конденсат стекает обратно в кастрюлю

В процессе приготовления пищи крышку поместите в отверстие на ручке ковша, так конденсат стечет обратно в ковш (рис. 10).

РЕГУЛИРОВКА ПЛИТЫ

При приготовлении пищи в посуде ULTIMA устанавливайте мощность плиты на максимум только в начале варки, а затем используйте среднюю или низкую мощность.

Плиту выключайте заранее перед завершением приготовления пищи, используете тем самым свойства аккумулирования тепла дна „сэндвич".

Выбирайте правильный размер конфорки. Диаметр конфорки должен совпадать с диаметром дна посуды или быть меньше. На газовой плите пламя не должно выступать за края посуды, так как оно может нагревать ручки или даже повредить их.

ВНИМАНИЕ! Никогда не нагревайте пустую посуду. При длительном перегреве пустой или малозаполненной посуды на поверхности металлических частей появляются фиолетовые или коричневые пятна. Подобное изменение цвета никак не сказывается на функциональных качествах посуды и не является дефектом, поэтому на эти повреждения гарантия не распространяется.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПОСУДОЙ ULTIMA

Перед первым использованием посуду тщательно вымойте и вытрите насухо. Готовьте еду только в хорошо вымытой посуде, так сохраните ее прекрасный внешний вид надолго!

Посуду мойте обычными моющими средствами, не используйте агрессивные чистящие средства, химикаты и острые предметы. Посуду ULTIMA можно чистить специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали. Мы рекомендуем чистящее средство CLINOX. Посуду ULTIMA можно мыть в посудомоечной машине.

Посуду в случае сильного загрязнения замочите в воде или в растворе моющего средства.

В случае появления белого налета внутри посуды вычистите ее уксусом, несколькими каплями лимонного сока или специальным средством для посуды из нержавеющей стали, моющем средством CLINOX. Это отложения минералов, которые содержатся в воде. Их образование зависит от местных условий и от жесткости воды. Появление белых отложений значительно уменьшается при добавлении соли. Соль сыпьте только в кипящую воду. Белые пятна не сказываются на функциональных качествах посуды и не являются дефектом, гарантия на них не распространяется.

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ

На это изделие предоставляется гарантия 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на:
- повреждения, возникшие в результате использования изделия не по назначению
- дефекты, возникшие в результате удара, падения или неправильного обращения
- повреждения, вызванные посторонним вмешательством и самостоятельным ремонтом.

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь к дилеру или в сервисный центр, список на **www.tescoma.com.**

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

www.tescoma.com




Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибютор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

designed by tescoma® design protected

Art.: 780610
Art.: 780621
Art.: 780622
Art.: 780623
Art.: 780624
Art.: 780625
Art.: 780631
Art.: 780632
Art.: 780633
Art.: 780634
Art.: 780635
Art.: 780641


www.tescoma.com/video/780610



tescoma®











